

SCHEDA TECNICA

Burro Il Migliore

DESCRIZIONE

Questo burro, per incorporazione al 82,00 % di grassi, ha un buon equilibrio tra consistenza e morbidezza. La sua caratteristica è il sapore tipico dei prodotti a base di creme selezionate di latte, i quali lasciano sul palato un leggero e gradevole gusto di panna fresca, tipico sapore di un burro di qualità.

Ha un punto di fusione di 32 ° C che ne consente una facile manipolazione.

Inoltre, dispone di un'eccellente resa in termini di volume ed ha una buona resistenza.

Il Migliore

BURRO



INGREDIENTI: Burro mg 82%						
ALLERGENI		OGM (reg.CE 1829-1830 del 2003)		Origine Materie Prime	Paese di Trasformazione	
Assenza di sostanze che causano ipersensibilità Dir 2003/89/CE. Contiene LATTOSIO .		Nel prodotto è garantita l'assenza di sostanza geneticamente modificate (OGM)		Italia	Italia	
VALORI NUTRIZIONALI in 100g						
VALORE ENERGETICO	CARBOIDRATI	ZUCCHERI	PROTEINE	SALE	GRASSI	Di cui Acidi grassi saturi
758 Kcal / 3144Kj	<0,5g	0g	0,5g	<0,01	>82,00g	54
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE Valori Reg CE 2073 / 2005						
COLORE Giallo paglierino (Scala colore da 1 a 10)			>6 - <9			
ODORE			Tipico del Burro			
SAPORE			Tipico del Burro con retrogusto gradevole di panna fresca			
STRUTTURA			Omogenea e Spalmabile			
SPECIFICA CHIMICO - FISICA Valori DPR 187/2001						
GRASSI%			>82,00			
UMIDITA' %			<16			
SOLIDI NO GRASSI			<2			
CONSERVANTI o COLORANTI AGGIUNTI			Assenti			
ACIDO OLEICO			<0,60			
VALORI PEROSSIDI			Max 0,3meq / 1000 g			
BATTERIOLOGIA Valori Reg CE 2073 / 2005 e S.M.I.						
SALMONELLA SPP ufc/g			Assenti / 25g			
LISTERIA M. ufc/g.			Assenti / 25g			
STAFFILOCOCCO AUREO ufc/g.			Assenti / 25g			
ESCHERICHIA COLI ufc/g			<10			
CARICA BATTERICA			<1000 ufc/g			
SHELF LIFE			95 Giorni da +0° C a +4° C			
PROCEDURE DI CONTROLLO HACCP su:						
Materie prime in entrata / ciclo produttivo / prodotto finito						
HACCP eseguito secondo il regolamento di autocontrollo interno e in linea con le normative e leggi vigenti.						
CONFEZIONAMENTO – FORMATI Kg 10 – 500g – 1000g						
CONFEZIONAMENTO PRIMARIO			Cartoni in misure elencate per Lunghezza x profondità x Altezza (LxPxH)			
CARTONI da 10 Kg			Misure Cartone: 29,5 x 25,5 x 11 / ct on PLT 100 tot Kg 640			
CARTONI da 12 Kg esclusivamente formato 1000g			Misure Cartone: 39 x 29 x 14 / ct on PLT 64 tot Kg 768			
CODICI DEL PRODOTTO						
FORMATO INDUSTRIALE da Kg 10			PN MIG - 0198			
PANETTI da 500 G			PN MIG - 0199			
PANETTI da 1000 G			PN MIG - 0200			
CODICI INDICOD EAN 13						
FORMATO INDUSTRIALE da Kg 10			80 3401397 108 0			
PANETTI da 500g			80 3401397 106 6			
PANETTI da 1000 G			80 3401397 107 3			

ETICHETTATURA

Cartoni Provvisti di COD. EAN o su richiesta del cliente COD.EAN 128 per Rintracciabilità

ALLERGENI

Allergeni	Presente nel prodotto (SI/NO)	Presente in stabilimento (SI/NO)	Presente sulla stessa linea di produzione (per i prodotti a noi forniti) (SI/NO)	Garantita assenza cross contamination (SI/NO)
Arachidi e prodotti derivati		X		
Crostacei e prodotti derivati		X		
Pesci e prodotti derivati		X		
Uova e prodotti derivati		X		
Frutta a guscio e prodotti derivati (*)		X		
Latte e prodotti derivati	X			
Lupini e derivati		X		
Molluschi e derivati		X		
Soia e prodotti derivati		X		
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (**)		X		
Solfiti (>10 mg/kg)		X		
Sedano e prodotti derivati		X		
Sesamo e prodotti derivati		X		
Senape e prodotti derivati		X		

OGM

A seguito della pubblicazione dei seguenti regolamenti (CE):

- N. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativi agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati
- N. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernete la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

. Considerate le seguenti specie vegetali suscettibili di contenere OGM:

- MAIS
- SOYA
- COLZA
- PATATA

Sede Legale : Via M.Cervantes, 55 – 80133 Napoli (NA)

Sede Produttiva : Via Umbria, 30 – 80017 Melito di Napoli (ITALY)


- POMODORO
- COTONE

Si dichiara che il Burro pastorizzato prodotto

- Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- Non è stato sottoposto all'etichettatura OGM in conformità ai regolamenti in vigore CE n. 1829/2003 e CE n. 1830/2003

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g

Energia 3144kj – 758kcal

Grassi (g) 82

di cui acidi grassi saturi (g) 54

Carboidrati (g) <0,50

di cui zuccheri (g) 0

Proteine (g) 0,5

Sale (g) <0,01

PACKAGING

PER FORMATO PANETTI:

- **Imballo Primario:** involucro in carta Alimentare PAP 81 Raccolta differenziata Carta
- **Sigillo garanzia:** Piombino in metallo ALU 42 Raccolta differenziata Metallo
- **Imballo Secondario:** Cartone PAP 20 Raccolta differenziata Carta

PER FORMATO INDUSTRIALE:

- **Imballo Primario:** Busta Alimentare PAP 2 Raccolta differenziata Plastica
- **Imballo Secondario:** Cartone PAP 20 Raccolta differenziata Carta